

Bramborové pagáčky

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g hladké mouky
300 g brambor
250 g rostlinného tuku
150 g tvrdého sýra
3 polévkové lžíce cukru krupice
3 žloutky
50 g másla
40 g droždí
1 vejce
olej
kmín
sůl

Postup

Brambory uvařte ve slupce, nechte je vychladnout a nastrouhejte. Z proseté mouky, tuku, brambor, cukru, žloutků, lžičky soli a rozdrobeného droždí vypracujte těsto, přikryjte je utěrkou a nechte na válu kynout asi 30 minut. Potom těsto rozválejte, třikrát přeložte a znovu rozválejte na plát silný asi 5mm. Potřete ho rozpuštěným máslem, posypejte nastrouhaným sýrem, přeložte a znovu rozválejte. Z těsta vykrajujte kulaté pagáčky, potřete je rozšlehaným vejcem, osolte a posypejte kmínem. Pagáčky vyrovnejte na plech vymazaný tukem a pečte ve vyhřáté troubě asi 25 minut.